



pour les Chefs

# DÉCOUVREZ LES GRILLADES sans viande



Laissez tomber la viande. Mais gardez la **SAVEUR**. Offrez le goût classique des grillades à vos clients tout en proposant les options sans viande qu'ils désirent.



**61 % des consommateurs essaient de manger plus sainement et de se tourner vers d'autres sources de protéines, comme les noix et les grains entiers.<sup>1</sup>**

Les protéines de source non animale gagnent en popularité, alors que les gens se préoccupent de plus en plus de leur santé et du respect des animaux et de l'environnement.

**72 % des consommateurs dans le monde modèrent, limitent ou éliminent leur consommation de viande.<sup>2</sup>**

Avec les poissons et fruits de mer et les mets d'inspiration internationale, il est possible d'offrir un menu de qualité riche en protéine, même sans plat de viande traditionnel.

**La présence de plats végétaliens a augmenté de 26 %, démontrant la volonté des restaurateurs d'offrir une plus grande variété d'options à base de végétaux.<sup>3</sup>**

Améliorez votre menu sans viande avec des légumes qui peuvent voler la vedette à table.

**« Végétarien » est non seulement l'une des allégations santé les plus importantes, mais aussi parmi celles qui connaissent la croissance la plus rapide dans les menus canadiens.<sup>4</sup>**

« Végétarien » est l'une des allégations les plus importantes dans les restaurants à service complet (56 %) et les restaurants rapides (36 %). Outre « végétarien », « végétalien » est aussi une allégation en forte croissance.



1. Technomic, tendances alimentaires au Canada pour 2019, services alimentaires et hôtellerie, décembre 2018. 2. GlobalData, enquête sur les consommateurs à l'échelle mondiale, T3 2016. 3. Technomic, rapport Centre of the Plate de 2019 sur les éléments centraux des menus canadiens. 4. Technomic, rapport Healthy Eating de 2018 sur la catégorie santé des menus canadiens.



Services alimentaires McCormick Canada  
600 Clarke Road, London, Ontario N5V 3K5  
Téléphone : 1-800-265-4988

\* Reg. TM/MD McCormick Canada  
© Reg. TM/MD McCormick & Co. Inc. Usage autorisé

POUR PLUS D'INSPIRATION  
POUR VOS MENUS

[ClubHousePourLesChefs.ca](http://ClubHousePourLesChefs.ca)



clubhouseforchefs



ch4chefs



CH4Chefs



pour les Chefs



Donnez une saveur intense aux plats sans viande grâce à nos solutions de saveurs qui réduisent le temps de préparation en cuisine et offrent des saveurs impressionnantes, avec ou sans grill.



## Améliorez votre hamburger sans viande

### Hamburger de falafel

Offrez à vos clients un hamburger qui est tout sauf ennuyant, avec une galette aux pois chiches hautement nutritive. Les épices Club House apportent de la saveur à ce plat sans viande et excellent pour la santé qu'on peut servir à tout moment de l'année.

OBTENEZ LA RECETTE



## Offrez des repas copieux et sains

### Chou-fleur rôti piri piri

L'assaisonnement piri piri Club House transforme le chou-fleur grillé en un hors-d'œuvre intense, piquant et acidulé. Vos clients en redemanderont.

OBTENEZ LA RECETTE



## Pour combler les envies de fruits de mer

### Crevettes popcorn habanero brûlant et ail rôti

Ravivez vos crevettes popcorn grâce à l'assaisonnement habanero brûlant et ail rôti La Grille Club House, puis rehaussez-les de sauce romesco fumée et d'un filet de vinaigrette ranch.

OBTENEZ LA RECETTE



## Mettez du piquant à vos légumes

### Tacos au tofu croustillant à la noix de coco et à la crème d'avocat

La cuisine mexicaine végétalienne s'est taillé une place dans les menus des restaurants et des aires de restaurations des plus grandes villes du monde. Nul besoin de viande pour offrir des tacos authentiques. Préparez une version végétalienne de ce plat incontournable de la cuisine de rue mexicaine à partir de tofu, de lait de coco Thai Kitchen et d'une foule d'épices.

OBTENEZ LA RECETTE

## Créez votre sauce personnalisée

Des sauces uniques et personnalisées pour rehausser vos menus. Ajoutez **une cuillère à table** d'assaisonnement citron et poivre Club House à **une tasse** de base pour donner votre touche personnelle.



EXCELLENTE SUR LES LÉGUMES

UNE NOUVELLE OPTION DE HORS-D'ŒUVRE

UN BEURRE COMPOSÉ PARFAIT



Services alimentaires McCormick Canada  
600 Clarke Road, London, Ontario N5V 3K5  
Téléphone : 1-800-265-4988

\* Reg. TM/MD McCormick Canada  
© Reg. TM/MD McCormick & Co. Inc. Usage autorisé

POUR OBTENIR CES RECETTES ET TROUVER DE L'INSPIRATION CULINAIRE



ClubHousePourLesChefs.ca



clubhouseforchefs



ch4chefs



CH4Chefs